



SILVESTER MENÜ

Amuse-Bouche

Geräuchertes Lachs-Tatar auf Blini-Chip

Yuzu-Crème | Kaviar

Randen-Apfel-Carpaccio

Meerrettichmousse | Babykräuter | gerösteter Buchweizen

Kartoffel-Espuma mit schwarzem Trüffel

Konfiertes Eigelb

Gebratener Seeteufel auf Safran-Velouté

Wildreis-Crisp | Fenchel | Topinambur

oder

Tagliatelle Steinpilz-Spinat-Pesto

Parmesanschaum

Rosa Roastbeef vom Rind mit zweierlei Saucen

Kürbis-Herzogincreme | Wurzelgemüse-Variation,

oder

Knuspriger Wintergemüse-Strudel auf Safran-Velouté

roter Camargue-Reis | Petersilienwurzel-Crème | geröstete Haselnüsse

Charlotte Royale

Fruchtspiegel | Limetten-Sorbet | Baiser-Crunch

Preis pro Person CHF 95.00